

OSAKIDETZA
OPE



2023
2024
2025

RESPUESTAS TEMARIOS OPE

ACTUALIZADOS

Los contenidos de estas baterías han sido recopilados para ayudar al estudio a todas aquellas personas que tienen intención de presentarse al proceso de OPE 23, 24 y 25.

UGT declina responsabilidad sobre su contenido y sobre posibles errores u omisiones.

Es nuestro deseo prestaros nuestro apoyo y deseamos suerte.

Si tienes alguna incidencia técnica en la web o necesitas asesoramiento personalizado de forma ágil, estos son nuestros canales de atención:

Atención por email: Escríbenos con los detalles de tu caso a: osakidetza@ugt-speuskadi.org (Recibirás una respuesta técnica y organizada).

Consultas urgentes: Si necesitas una solución inmediata, llámanos directamente al: 607 16 20 21

osakidetza@ugt-speuskadi.org
607 16 20 21

UGT
Zerbitzu Publikoak



Aquí podrás realizar tantas veces como quieras el examen específico para Operario de Servicio, de forma ALEATORIA.

1. La cocina caliente es:

- (a) Es la encargada de conservar en buenas condiciones higiénicas los géneros de uso no inmediato. (*Incorrecta*)
- (b) Es el lugar donde se limpia y conserva la batería de cocina. (*Incorrecta*)
- (c) Es el lugar donde racionar ciertos platos, terminar algunos platos cocinados, confeccionar totalmente platos y guarniciones y salsas frías. (*Incorrecta*)
- (d) **Es la encargada de transformar, por medio de calor, los alimentos crudos.** (*Correcta*)

2. En cocina, tendrá suelo inclinado con vertiente central a un sumidero:

- (a) El economato. (*Incorrecta*)
- (b) La antecámara. (*Incorrecta*)
- (c) **La cámara de refrigeración.** (*Correcta*)
- (d) El fregadero. (*Incorrecta*)

3. Lugar donde se almacenan los alimentos no perecederos:

- (a) Almacén. (*Incorrecta*)
- (b) Cuarto de verduras y frutas. (*Incorrecta*)
- (c) **Economato.** (*Correcta*)
- (d) Ninguna de las anteriores. (*Incorrecta*)

4. La temperatura de la cámara de congelación será del orden de:

- (a) 0 grados centígrados. (*Incorrecta*)
- (b) 18 grados centígrados bajo cero. (*Incorrecta*)
- (c) **20 grados centígrados bajo cero.** (*Correcta*)
- (d) 12 grados centígrados bajo cero. (*Incorrecta*)

5. La temperatura de la antecámara será del orden de:

- (a) **8 a 12 grados centígrados.** (*Correcta*)
- (b) **10 a 12 grados centígrados.** (*Correcta*)
- (c) **3 a 4 grados centígrados.** (*Correcta*)
- (d) **8 a 10 grados centígrados.** (*Correcta*)

Solución: PREGUNTA IMPUGNADA EN OPE 20,21,22. SE DAN TODAS POR VALIDAS

6. El lugar donde se limpia y conserva la batería de cocina, que posee tres pilas, grandes, profundas y fuertes, es:

- (a) El cuarto de verduras y frutas. (*Incorrecta*)
- (b) El economato. (*Incorrecta*)
- (c) **La plonge.** (*Correcta*)
- (d) La lavandería. (*Incorrecta*)

7. Recibe el nombre de "placares":

- (a) **El lugar acondicionado para que la brigada de cocina se cambie y deposite sus ropas.** (*Correcta*)

- (b) El lugar donde se limpia la loza, el cristal y la plata del establecimiento. *(Incorrecta)*
- (c) El espacio donde se limpian las planchas y rustideras de la batería de cocina. *(Incorrecta)*
- (d) El lugar donde se instala el friegaplatos y el lavavajillas mecánico. *(Incorrecta)*

8. El departamento que debe estar dotado de cafetera, baño maría de leche, tostadores de pan, frigorífico para zumos, mantequilla, leche, etc., pequeño fogón con plancha, pila y armario, se conoce como:

- (a) Cocina de familia. *(Incorrecta)*
- (b) Cocina de meriendas. *(Incorrecta)*
- (c) **Cafetería del hotel.** *(Correcta)*
- (d) Ambigú. *(Incorrecta)*

9. Se emplea para la conservación de alimentos crudos, y también de géneros cocinados. Su temperatura será de 1 a 2 grados centígrados aproximadamente.

- (a) Antecámara. *(Incorrecta)*
- (b) Cámara de congelación. *(Incorrecta)*
- (c) Abatidor de temperatura. *(Incorrecta)*
- (d) **Cámara de refrigeración.** *(Correcta)*

10. Las grandes cámaras frigoríficas más completas, comprenden:

- (a) **Antecámara, cámara de refrigeración y cámara de congelación.** *(Correcta)*
- (b) Antecámara, cámara de refrigeración y abatidor de temperatura. *(Incorrecta)*
- (c) Sorbetera, cámara de refrigeración y cámara de congelación. *(Incorrecta)*
- (d) Ninguna de las anteriores. *(Incorrecta)*

11. Los fogones según sus características de acoplamiento podrán ser:

- (a) **Murales, centrales, transportables, integrales o acoplables.** *(Correcta)*
- (b) Murales, centrales, plegables, integrales o por elementos. *(Incorrecta)*
- (c) Transportables, centrales, plegables, integrales o acoplables. *(Incorrecta)*
- (d) Murales, centrales, transportables, integrales o plegables. *(Incorrecta)*

12. Señala la respuesta INCORRECTA, la cocina de familia.

- (a) Estará dedicada exclusivamente a confeccionar la comida del personal. *(Incorrecta)*
- (b) Tiene como objetivo evitar la interferencia con la cocina de clientes. *(Incorrecta)*
- (c) **Deberá estar situada en un lugar que domine la totalidad de la cocina y para una mejor visión formada por cristaleras.** *(Correcta)*
- (d) Será, en sí, una cocina completa. *(Incorrecta)*

13. Señala la respuesta CORRECTA:

- (a) El gas butano es más puro y gasifica mejor que el gas propano. *(Incorrecta)*
- (b) **El gas propano es más puro y gasifica mejor que el gas butano.** *(Correcta)*
- (c) El gas butano y propano son igual de puros. *(Incorrecta)*
- (d) El gas propano y butano gasifican igual. *(Incorrecta)*

14. En el gas propano, la mala combustión se identifica:

- (a) Por convertir la llama en amarillenta, en vez de rojiza. (*Incorrecta*)
- (b) **Por convertir la llama en rojiza, en vez de azulada.** (*Correcta*)
- (c) Por convertir la llama en azulada, en vez de rojiza. (*Incorrecta*)
- (d) Por convertir la llama en rojiza, en vez de amarillenta. (*Incorrecta*)
- 15. ¿Cuál es la situación en el local de cocina de la salamandra?**
- (a) Partida del asador. (*Incorrecta*)
- (b) Cuarto frío. (*Incorrecta*)
- (c) Partida de carnes. (*Incorrecta*)
- (d) **Partida del entradero o pescadero.** (*Correcta*)
- 16. El tamaño de la cubeta de las freidoras:**
- (a) Es de 4 hasta 10 litros. (*Incorrecta*)
- (b) Es de 4 hasta 50 litros. (*Incorrecta*)
- (c) **Es de 4 hasta 100 litros.** (*Correcta*)
- (d) Es de 4 hasta 200 litros. (*Incorrecta*)
- 17. El tipo de horno más usado es:**
- (a) **El eléctrico.** (*Correcta*)
- (b) El de gas propano. (*Incorrecta*)
- (c) El de leña. (*Incorrecta*)
- (d) El de gas-oil. (*Incorrecta*)
- 18. ¿Cuál de los siguientes debe situarse como medianera entre la cocina y el paso al comedor?**
- (a) Placar. (*Incorrecta*)
- (b) Prusiana. (*Incorrecta*)
- (c) **Mesa caliente.** (*Correcta*)
- (d) Plonge. (*Incorrecta*)
- 19. ¿Cuál es el generador de calor que se emplea para freír a la llamada "gran fritura" alimentos de distinta cualidad de sabor y clase, en gran cantidad, con poco ennegrecimiento de la grasa y perfecta regulación de calor?**
- (a) Parrilla. (*Incorrecta*)
- (b) Plancha parrilla. (*Incorrecta*)
- (c) **Freidora.** (*Correcta*)
- (d) Sartén abatible. (*Incorrecta*)
- 20. Los tipos de marmitas y olla a presión según el elemento de calentamiento empleado son:**
- (a) Vapor, gas propano y electricidad. (*Incorrecta*)
- (b) Electricidad únicamente. (*Incorrecta*)
- (c) **Vapor, gas y vapor, gas directo y electricidad.** (*Correcta*)
- (d) Vapor con gas, gas azul y electricidad. (*Incorrecta*)

21. Los recipientes generadores de calor, con posibilidad de vaciado rápido por basculación, adecuados para elaborar salteados, estofados, arroces, fritos con poco aceite, etc., con placa cerrada o cubierta, son:

- (a) Baño María. (*Incorrecta*)
- (b) Freidora a presión. (*Incorrecta*)
- (c) **Sartén abatible.** (*Correcta*)
- (d) Sartén volteable. (*Incorrecta*)

22. Utensilio contenedor de agua caliente dentro del cual se sitúan los recipientes contenedores de alimentos para conservarlos calientes por un espacio de tiempo determinado.

- (a) Baño caliente. (*Incorrecta*)
- (b) Roner. (*Incorrecta*)
- (c) Sous vide. (*Incorrecta*)
- (d) **Ninguna de las anteriores.** (*Correcta*)

23. La misión de la cámara de congelación es conservar géneros:

- (a) Hasta 3 meses. (*Incorrecta*)
- (b) Más de 6 meses. (*Incorrecta*)
- (c) **Hasta 6 meses.** (*Correcta*)
- (d) Hasta 12 meses. (*Incorrecta*)

24. Los fogones centrales (señala la opción INCORRECTA):

- (a) Están contruidos para instalar retirados de las paredes. (*Incorrecta*)
- (b) Se requieren conductos de instalación aérea o por el suelo. (*Incorrecta*)
- (c) Son los usados en los grandes establecimientos por permitir el agrupamiento de las partidas. (*Incorrecta*)
- (d) **Tienen sus hornos y estufas en un solo frente, que es el de titulación de trabajo.** (*Correcta*)

25. Los tipos de "baño maría" (señala la opción INCORRECTA):

- (a) Placa de bordes altos con agua. (*Incorrecta*)
- (b) Fijo. (*Incorrecta*)
- (c) **Mural.** (*Correcta*)
- (d) Transportable. (*Incorrecta*)

26. La ventilación de la cocina será por medio de:

- (a) Ventanales de salida a nivel bajo. (*Incorrecta*)
- (b) Ventanales de entrada a nivel más alto. (*Incorrecta*)
- (c) **Ventanales de salida a nivel alto.** (*Correcta*)
- (d) Ventanales de entrada y salida a nivel medio. (*Incorrecta*)

27. La ubicación de la cocina:

- (a) **Estará situada en la misma planta que los comedores principales.** (*Correcta*)
- (b) Estará alejada de terrazas y comedores para evitar olores. (*Incorrecta*)
- (c) Para evitar que la comida se enfríe, se emplearán mantas isotérmicas. (*Incorrecta*)
- (d) Deberá estar alejada de la zona de llegada de mercancías para evitar contaminaciones. (*Incorrecta*)

28. Los materiales adecuados para la construcción de las cocinas como revestimiento de paredes, suelos y techos:

- (a) En los suelos ha de buscarse material que permita el fácil deslizamiento. (*Incorrecta*)
- (b) Para el techo se emplea el encalado o revestimiento de yeso o pintura gris. (*Incorrecta*)
- (c) **En las paredes han de emplearse materiales de fácil limpieza e inalterables al calor.** (*Correcta*)
- (d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta. (*Incorrecta*)

29. El despacho del jefe:

- (a) Debe estar alejado de la cocina para que no haya ruidos. (*Incorrecta*)
- (b) **Dispondrá de teléfono, control de micrófonos y mesa de despacho.** (*Correcta*)
- (c) Es imprescindible en todos los establecimientos, sea cual sea su tamaño. (*Incorrecta*)
- (d) Es el lugar donde se controlan el peso, el rendimiento y la calidad de los artículos alimenticios. (*Incorrecta*)

30. Los gases más usados en la generación de frío en principio fueron:

- (a) Cloruro de metilo y gas carbónico. (*Incorrecta*)
- (b) Gas cianhídrico y el amoníaco. (*Incorrecta*)
- (c) **El sulfuro y el amoníaco.** (*Correcta*)
- (d) Ninguna de las anteriores. (*Incorrecta*)

31. Los materiales que se utilizan principalmente para la fabricación del colador chino, son:

- (a) **Hierro estañado o aluminio.** (*Correcta*)
- (b) **Hierro estañado o acero inoxidable.** (*Correcta*)
- (c) **Cobre o acero inoxidable.** (*Correcta*)
- (d) **Aluminio anodizado o acero inoxidable.** (*Correcta*)

Solución: PREGUNTA IMPUGNADA EN OPE 20,21,22. SE DAN TODAS POR VALIDAS

32. El material de fabricación del mortero o almirez será:

- (a) Madera. (*Incorrecta*)
- (b) Acero inoxidable. (*Incorrecta*)
- (c) Poliestireno. (*Incorrecta*)
- (d) **Mármol.** (*Correcta*)

33. Para toda clase de fritos y géneros a la "gran fritura" como croquetas, gambas orly, soldaditos de pavía, etc. se utiliza:

- (a) La salamandra. (*Incorrecta*)
- (b) La carmela. (*Incorrecta*)
- (c) La sauté. (*Incorrecta*)
- (d) **El sartén escurridor o fritura.** (*Correcta*)

34. Se emplean para medir líquidos:

- (a) **Las medidas de capacidad.** (*Correcta*)
- (b) Caudalímetro. (*Incorrecta*)

(c) Vaso medidor. (*Incorrecta*)

(d) Balanza. (*Incorrecta*)

35. Se emplea para majar y machacar elementos de condimentación:

(a) Colador cónico perforado o "chino". (*Incorrecta*)

(b) Batidora de mano. (*Incorrecta*)

(c) Pasapurés de mano. (*Incorrecta*)

(d) **Mortero o almirez.** (*Correcta*)

36. El utensilio, de hierro estañado, utilizado para tamizar purés, cremas y salsas, es:

(a) Cedazo. (*Incorrecta*)

(b) **Pasapurés.** (*Correcta*)

(c) Tamiz. (*Incorrecta*)

(d) Colador. (*Incorrecta*)

37. Son tipos de cuchillos:

(a) **De golpe, de medio golpe, cebollero y puntilla.** (*Correcta*)

(b) De golpe, cebollero, chuletero y puntilla. (*Incorrecta*)

(c) De golpe, de medio golpe, descorazonador y deshuesador. (*Incorrecta*)

(d) Cebollero, tronchante, puntilla y jamonero. (*Incorrecta*)

38. Cuchillo que se emplea para cortar hortalizas, pescados, carnes, etc. de dimensiones entre 37,5 y 42 cm. Se trata de:

(a) Cuchillo de medio golpe. (*Incorrecta*)

(b) Puntilla. (*Incorrecta*)

(c) **Cuchillo cebollero.** (*Correcta*)

(d) Cuchillo tranchelar. (*Incorrecta*)

39. Se emplea para cortar grandes piezas con huesos muy tiernos, inclusive.

(a) Macheta. (*Incorrecta*)

(b) **Medio golpe.** (*Correcta*)

(c) Cebollero. (*Incorrecta*)

(d) Ninguna de las anteriores. (*Incorrecta*)

40. Se emplea para pasar y colar caldos y cremas, y también salsas.

(a) **Colador "chino".** (*Correcta*)

(b) Pasapuré. (*Incorrecta*)

(c) Tamizador. (*Incorrecta*)

(d) Estameña. (*Incorrecta*)

41. En cocina, para tornear utilizaremos preferentemente:

(a) Un cuchillo de medio golpe. (*Incorrecta*)

(b) Un cuchillo cebollero. (*Incorrecta*)

(c) **Una puntilla.** (*Correcta*)

(d) Un trinchante. (*Incorrecta*)

42. Las aplicaciones de la balanza son:

(a) Pesar hasta un determinado número de kilos (de 6 a 10). (*Incorrecta*)

(b) Pesar hasta un determinado número de kilos (de 1 a 2). (*Incorrecta*)

(c) Pesar hasta un determinado número de kilos (de 4 a 12). (*Incorrecta*)

(d) **Pesar hasta un determinado número de kilos (de 6 a 12).** (*Correcta*)

43. Se emplea para cortar huesos:

(a) Jamonero. (*Incorrecta*)

(b) Trinchante. (*Incorrecta*)

(c) **Macheta.** (*Correcta*)

(d) Puntilla. (*Incorrecta*)

44. El recipiente que se emplea para la elaboración de caldos y fondos y que, en algunos casos, sirve para hervidos se denomina:

(a) Cazo alto. (*Incorrecta*)

(b) Sauté. (*Incorrecta*)

(c) Rondón. (*Incorrecta*)

(d) **Marmita con tapa.** (*Correcta*)

45. Un cuchillo jamonero mide:

(a) 40 cm. (*Incorrecta*)

(b) **44 cm.** (*Correcta*)

(c) 48 cm. (*Incorrecta*)

(d) 52 cm. (*Incorrecta*)

46. La capacidad de la marmita con tapa será de:

(a) De 15 a 100 litros. (*Incorrecta*)

(b) **De 12 a 170 litros.** (*Correcta*)

(c) De 10 a 150 litros. (*Incorrecta*)

(d) De 20 a 160 litros. (*Incorrecta*)

47. En la cocina caliente, las mesas de trabajo irán paralelas a los fogones, con una separación mínima de:

(a) 1 m. (*Incorrecta*)

(b) 1,10 m. (*Incorrecta*)

(c) **1,20 m.** (*Correcta*)

(d) 1,30 m. (*Incorrecta*)

48. ¿De qué material suelen estar fabricadas las medidas de capacidad?

(a) De plástico y de acero inoxidable. (*Incorrecta*)

(b) De hojalata, acero inoxidable y aluminio. (*Incorrecta*)

(c) De plástico, aluminio y acero estañado. (*Incorrecta*)

(d) **De hojalata, acero inoxidable y plástico.** (*Correcta*)

49. Se usa para trinchar jamón serrano y otras piezas similares:

- (a) Trinchante o tranchelar. (*Incorrecta*)
- (b) **Jamonero.** (*Correcta*)
- (c) Deshuesador. (*Incorrecta*)
- (d) Cebollero. (*Incorrecta*)

50. Muebles situados dentro de la cocina caliente o de sus departamentos, empleados en la conservación por refrigeración a corto plazo de géneros de uso inmediato o constante:

- (a) Antecámara. (*Incorrecta*)
- (b) Cámaras frigoríficas. (*Incorrecta*)
- (c) **Armarios frigoríficos.** (*Correcta*)
- (d) Timbres. (*Incorrecta*)

51. El diámetro del colador chino oscila entre:

- (a) **20-23 cm.** (*Correcta*)
- (b) 20-25 cm. (*Incorrecta*)
- (c) 18-22 cm. (*Incorrecta*)
- (d) 10-20 cm. (*Incorrecta*)

52. Lugar de almacenaje de artículos poco perecederos, como fiambres, conservas y escabeches:

- (a) Cámara de refrigeración. (*Incorrecta*)
- (b) **Antecámara.** (*Correcta*)
- (c) Cuarto frío. (*Incorrecta*)
- (d) Armarios frigoríficos. (*Incorrecta*)

53. El material empleado para la fabricación de la sartén es:

- (a) Hierro fundido. (*Incorrecta*)
- (b) **Hierro negro.** (*Correcta*)
- (c) Hierro estañado. (*Incorrecta*)
- (d) Teflón. (*Incorrecta*)

54. ¿Qué diámetro suele tener el mortero grande?

- (a) 14,5 cm. (*Incorrecta*)
- (b) 26 cm. (*Incorrecta*)
- (c) **30 cm.** (*Correcta*)
- (d) 25,5 cm. (*Incorrecta*)

55. Se establece para las mesas de trabajo en lo que se refiere a la amplitud, que cada puesto de trabajo necesita:

- (a) 1,20 metros de largo por 0,50 de ancho. (*Incorrecta*)
- (b) **1,20 metros de largo por 0,70 de ancho.** (*Correcta*)
- (c) 1,30 metros de largo por 0,50 de ancho. (*Incorrecta*)
- (d) 1,30 metros de largo por 0,70 de ancho. (*Incorrecta*)

56. La capacidad de las cámaras de congelación, marcada en litros o metros cúbicos, será:

- (a) **Adecuada a las necesidades de almacenamiento.** (Correcta)
- (b) La mayor capacidad posible para cubrir imprevistos. (Incorrecta)
- (c) De 50 metros cúbicos. (Incorrecta)
- (d) Es indiferente. (Incorrecta)

57. El material empleado para la fabricación del rallador manual es:

- (a) Acero inoxidable. (Incorrecta)
- (b) Hierro y acero inoxidable. (Incorrecta)
- (c) Hojalata y hierro. (Incorrecta)
- (d) **Hojalata.** (Correcta)

58. La misión del cuarto frío es:

- (a) Conservar grandes piezas de carne y también géneros cocinados. (Incorrecta)
- (b) **Limpiar y racionar los géneros en crudo.** (Correcta)
- (c) Conservar géneros, por medio de la congelación a largo plazo. (Incorrecta)
- (d) Lugar donde se limpia y conserva la batería de cocina. (Incorrecta)

59. Respecto al comedor del personal de cocina (señala la INCORRECTA):

- (a) Suele estar anexo a la cocina. (Incorrecta)
- (b) Puede tener dos o tres mesas. (Incorrecta)
- (c) Debe ser un lugar agradable por su temperatura, aspecto y sencilla comodidad. (Incorrecta)
- (d) **Estará dotada de cafetera y baño maría, pequeño fogón con plancha, pila y armario.** (Correcta)

60. Su misión es conservar, cocinar y distribuir los alimentos.

- (a) **La cocina.** (Correcta)
- (b) La mesa caliente. (Incorrecta)
- (c) La cocina caliente. (Incorrecta)
- (d) La cafetería del hotel. (Incorrecta)

61. Entre las instalaciones necesarias en el cuarto frío están (SEÑALE LA INCORRECTA):

- (a) Grandes pilas con agua fría. (Incorrecta)
- (b) Tajos o pilones. (Incorrecta)
- (c) Altavoz que permita escuchar las comandas. (Incorrecta)
- (d) **Cajones basculantes para legumbres secas.** (Correcta)

62. La temperatura de la mesa caliente será:

- (a) **Menor de 100 °C.** (Correcta)
- (b) Entre 20 y 50 °C. (Incorrecta)
- (c) Entre 70 y 120 °C. (Incorrecta)
- (d) Entre 40 y 60 °C. (Incorrecta)

63. La capacidad máxima de una cacerola será de:

- (a) 25 litros. (*Incorrecta*)
- (b) 32 litros. (*Incorrecta*)
- (c) **23 litros.** (*Correcta*)
- (d) 28 litros. (*Incorrecta*)

64. Se usa para rallar géneros tales como: quesos duros, nuez moscada, cáscara de limón, etc.

- (a) Rallador eléctrico. (*Incorrecta*)
- (b) Rallador microplane. (*Incorrecta*)
- (c) **Rallador manual.** (*Correcta*)
- (d) Rallador "chino". (*Incorrecta*)

65. Utensilio contenedor de agua caliente dentro del cual se sitúan los recipientes contenedores de alimentos para conservarlos calientes por espacio de un tiempo determinado:

- (a) Marmita con tapa. (*Incorrecta*)
- (b) Sartén basculante. (*Incorrecta*)
- (c) Mesa caliente. (*Incorrecta*)
- (d) **Baño María.** (*Correcta*)

66. Fuera de la hora del "servicio" puede usarse como lugar de trabajo y estufa fermentadora.

- (a) Sartén abatible. (*Incorrecta*)
- (b) Sartén basculante. (*Incorrecta*)
- (c) **Mesa caliente.** (*Correcta*)
- (d) Mesa de trabajo. (*Incorrecta*)

67. Señala el requisito INNECESARIO en un buen programa de limpieza hospitalaria:

- (a) Buen personal. (*Incorrecta*)
- (b) Equipo adecuado. (*Incorrecta*)
- (c) **Flexibilidad de horarios.** (*Correcta*)
- (d) Procedimientos de limpieza modernos. (*Incorrecta*)

68. Señala la respuesta CORRECTA:

- (a) Se deben utilizar mopas de algodón de 16 onzas (unos 453 gramos) para las habitaciones con enfermos. (*Incorrecta*)
- (b) Se deben utilizar mopas de algodón de 24 onzas (unos 680 gramos) en las zonas públicas. (*Incorrecta*)
- (c) Se deben utilizar mopas de 12 pulgadas (unos 30 cm) para zonas más estrechas. (*Incorrecta*)
- (d) **a) b) y c) son correctas.** (*Correcta*)

69. En la limpieza de ventanas, la segunda pasada debe hacerse:

- (a) Empezando por la superficie seca, por la esquina derecha de la parte superior de la ventana. (*Incorrecta*)
- (b) Empezando por la superficie seca, por la esquina izquierda de la parte inferior de la ventana. (*Incorrecta*)
- (c) **Empezando por la superficie seca, por la esquina izquierda de la parte superior de la ventana.** (*Correcta*)
- (d) Empezando por la superficie mojada, por la esquina izquierda de la parte superior de la ventana. (*Incorrecta*)

70. En relación con la aplicación y acabado de resina en mesas (muebles):

- (a) Haga una pasada, o sea, una capa. (*Incorrecta*)

- (b) Haga dos pasadas, o sea, dos capas. (*Incorrecta*)
- (c) **Haga tres pasadas, o sea, tres capas.** (*Correcta*)
- (d) No es recomendable su uso. (*Incorrecta*)

71. El procedimiento de esterilización de las habitaciones hospitalarias conlleva:

- (a) Esperar 24 horas después del fumigado antes de entrar en la habitación. (*Incorrecta*)
- (b) Esperar 12 horas después del fumigado antes de entrar en la habitación. (*Incorrecta*)
- (c) Esperar 1 hora después del fumigado antes de entrar en la habitación. (*Incorrecta*)
- (d) **Esperar 30 minutos después del fumigado antes de entrar en la habitación.** (*Correcta*)

72. Bacteriostático es:

- (a) Cualquier agente químico que destruye las bacterias. (*Incorrecta*)
- (b) **Cualquier agente químico que retrasa o inhibe el crecimiento de las bacterias.** (*Correcta*)
- (c) Cualquier agente de índole químico. (*Incorrecta*)
- (d) Ninguna es correcta. (*Incorrecta*)

73. Proceso mediante el cual se destruyen todos los organismos tanto patógenos como no patógenos incluyendo esporas:

- (a) Desinfección. (*Incorrecta*)
- (b) Aniquilación. (*Incorrecta*)
- (c) **Esterilización.** (*Correcta*)
- (d) Desgerminación. (*Incorrecta*)

74. Señala la CORRECTA:

- (a) **Para poder ocuparse de la limpieza de los quirófanos, es necesario un cierto conocimiento de microbiología y electricidad, así como un considerable dominio de los procedimientos de sanificación.** (*Correcta*)
- (b) Para poder ocuparse de la limpieza de los quirófanos, no es necesario un cierto conocimiento de microbiología y electricidad. (*Incorrecta*)
- (c) Para poder ocuparse de la limpieza de los quirófanos, es necesario un cierto conocimiento de microbiología, electricidad e inmunología. (*Incorrecta*)
- (d) Ninguna es correcta. (*Incorrecta*)

75. La técnica de limpieza básica empleada actualmente en los quirófanos es:

- (a) Mopa y doble cubo. (*Incorrecta*)
- (b) Limpieza con el lavapavimentos. (*Incorrecta*)
- (c) Limpieza spray. (*Incorrecta*)
- (d) **a) b) y c) son correctas.** (*Correcta*)

76. La limpieza de los pavimentos es una operación muy importante ya que:

- (a) Elimina grandes concentraciones de polvo e impide la acumulación de materiales no conductores. (*Incorrecta*)
- (b) Elimina grandes concentraciones de bacterias e impide la acumulación de materiales conductores. (*Incorrecta*)
- (c) Elimina grandes concentraciones de polvo, impide la acumulación de materiales conductores y evita que el personal resbale. (*Incorrecta*)

- (d) **Elimina grandes concentraciones de bacterias, impide la acumulación de materiales no conductores y evita que el personal resbale.** (Correcta)

77. El recipiente de plástico que contiene una bolsa plástica color gris que sobresale 5 o 10 centímetros del borde del bote y se utiliza para depositar los desechos ordinarios no recuperables es de color:

- (a) Rojo. (Incorrecta)
(b) Amarillo. (Incorrecta)
(c) **Verde.** (Correcta)
(d) Gris. (Incorrecta)

78. El término "coeficiente del fenol", aplicado a un producto, es:

- (a) **La medida del poder exterminador de este producto, comparado con el del ácido carbónico puro.** (Correcta)
(b) El número que indica si el producto es ácido, alcalino o neutro. (Incorrecta)
(c) La medida del poder limpiador de este producto, comparado con el del ácido carbónico puro. (Incorrecta)
(d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta. (Incorrecta)

79. El pH de un producto es:

- (a) Un número que indica el grado de densidad del material. (Incorrecta)
(b) **Un número que indica si el material es ácido, alcalino o neutro.** (Correcta)
(c) Un número que indica el grado de humedad del material. (Incorrecta)
(d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta. (Incorrecta)

80. Señala la respuesta INCORRECTA:

- (a) La función de la limpieza y el mantenimiento no debe interferir con la función principal del cuidado de los enfermos. (Incorrecta)
(b) El departamento de limpieza y mantenimiento de un hospital es el centro alrededor del cual se desarrollan toda clase de actividades que implican todo un sinfín de responsabilidades. (Incorrecta)
(c) Es necesario que los alrededores del hospital ofrezcan un aspecto atractivo. (Incorrecta)
(d) **Los procedimientos básicos de limpieza en ningún caso pueden ser modificados.** (Correcta)

81. El objetivo del fregado con mopa y doble cubo es:

- (a) **Conseguir una limpieza más esmerada, más higiénica y de más belleza ambiental.** (Correcta)
(b) Dejar en el suelo el detergente germicida el tiempo suficiente para que mate las bacterias. (Incorrecta)
(c) Eliminar todo el polvo del pavimento. (Incorrecta)
(d) Quitar toda suciedad del suelo, antes de aplicar el nuevo acabado al suelo. (Incorrecta)

82. Señala la respuesta que NO es correcta:

- (a) En el proceso de esterilización de habitaciones hay que ponerse uniforme apropiado, mascarilla y guantes de goma. (Incorrecta)
(b) En el proceso de esterilización de habitaciones hay que sellar la habitación. (Incorrecta)
(c) En el proceso de esterilización de habitaciones hay que airear la habitación. (Incorrecta)
(d) **En el proceso de esterilización de habitaciones hay que fumigar al menos durante 15 minutos.** (Correcta)

83. El objetivo de la limpieza y desinfección de una habitación ocupada aislada es:

- (a) Ofrecer una habitación limpia al nuevo paciente que debe ocuparla. (*Incorrecta*)
- (b) Ofrecer una habitación limpia y atractiva al nuevo paciente que debe ocuparla. (*Incorrecta*)
- (c) **Ofrecer una habitación limpia, higiénica y atractiva usando las más modernas técnicas de asepsia.** (*Correcta*)
- (d) Ofrecer una habitación atractiva al nuevo paciente que debe ocuparla. (*Incorrecta*)

84. Los antisépticos son:

- (a) Agentes o sustancias fuertes, por lo general de índole químico, que no entran en contacto con el tejido vivo, sino que se aplican a objetos inanimados, destruyendo los microorganismos patógenos. (*Incorrecta*)
- (b) **Soluciones más débiles porque hay peligro de lesionar tejidos ya que se aplican sobre el cuerpo humano. Con actividad microbiana suficiente para interferir el desarrollo de la infección.** (*Correcta*)
- (c) Cualquier agente químico que retrasa o inhibe el crecimiento de bacterias. (*Incorrecta*)
- (d) Cualquier agente químico que destruye bacterias. (*Incorrecta*)

85. Son agentes o sustancias fuertes, por lo general de índole químico, que no entran en contacto con el tejido vivo, sino que se aplican a objetos inanimados, destruyendo los microorganismos patógenos:

- (a) Bactericidas. (*Incorrecta*)
- (b) Antisépticos. (*Incorrecta*)
- (c) **Desinfectantes.** (*Correcta*)
- (d) Esterilizantes. (*Incorrecta*)

86. Señala la respuesta que NO es correcta:

- (a) La limpieza de los pavimentos es una operación muy importante ya que elimina grandes concentraciones de bacterias. (*Incorrecta*)
- (b) La limpieza de los pavimentos es una operación muy importante ya que impide la acumulación de materiales no conductores. (*Incorrecta*)
- (c) La limpieza de los pavimentos es una operación muy importante ya que evita que el personal resbale. (*Incorrecta*)
- (d) **Muchos pavimentos de los quirófanos son no conductores para impedir la formación de electricidad estática.** (*Correcta*)

87. Respecto al manejo de basuras hospitalarias:

- (a) **No deben permanecer recipientes que contengan basuras en áreas de mucha circulación de manera que causen problemas estéticos entre otros.** (*Correcta*)
- (b) La separación de la basura debe hacerse en destino. (*Incorrecta*)
- (c) La basura debe apretarse en las bolsas plásticas con el fin de ocupar menos espacio y evitar accidentes. (*Incorrecta*)
- (d) La basura debe vaciarse de un recipiente a otro. (*Incorrecta*)

88. Señala la respuesta que NO es correcta. Entre los efectos nocivos que más comúnmente encontramos originados por los desechos tenemos:

- (a) Los contaminantes. (*Incorrecta*)
- (b) Los tóxicos. (*Incorrecta*)
- (c) Los patógenos. (*Incorrecta*)
- (d) **Los alérgicos.** (*Correcta*)

89. Señala la respuesta que NO es correcta:

- (a) La recolección de basura debe efectuarse en horas que no coincidan con las de mayor tránsito (comida, visitas, etc.). *(Incorrecta)*
- (b) La basura seca es aquella que proviene de la limpieza diaria, y también se incluye a los residuos sólidos que son recuperables para terceros. *(Incorrecta)*
- (c) La basura húmeda es aquella que proviene del servicio de alimentación, cirugía, etc. *(Incorrecta)*
- (d) **La recolección de basura en cada área del hospital debe tener una frecuencia mínima de una vez cada dos días.** *(Correcta)*
- 90. En el procedimiento de quitar el polvo con mopas en zonas públicas, pasillos y vestíbulos, utilizaremos:**
- (a) **Mopas de impregnación de 1,20 m.** *(Correcta)*
- (b) Mopas de impregnación de 1 m. *(Incorrecta)*
- (c) Mopas de impregnación de 80 cm. *(Incorrecta)*
- (d) Mopas de impregnación de 30 cm. *(Incorrecta)*
- 91. En el procedimiento de quitar el polvo con mopas en habitaciones con pacientes y áreas congestionadas, remplazaremos el cabezal de la mopa:**
- (a) Máximo tres veces al día. *(Incorrecta)*
- (b) Al cambiar de estancia. *(Incorrecta)*
- (c) **Cuando la suciedad ya no pueda ser quitada o vea que está demasiado sucia.** *(Correcta)*
- (d) a) b) y c) son correctas. *(Incorrecta)*
- 92. En el procedimiento de "Aplicación del acabado de los suelos":**
- (a) Deje que se seque la primera capa durante unos 5 minutos. *(Incorrecta)*
- (b) **Deje que se seque la primera capa durante unos 20 minutos.** *(Correcta)*
- (c) Deje que se seque la primera capa durante unos 60 minutos. *(Incorrecta)*
- (d) Deje que se seque la primera capa durante al menos 24 horas. *(Incorrecta)*
- 93. En la limpieza de una habitación que está desocupada:**
- (a) Empiece a fregar partiendo de la puerta y siga trabajando a lo largo de la habitación. *(Incorrecta)*
- (b) **Inspeccione y quite las telarañas.** *(Correcta)*
- (c) Se debe fregar la habitación y el cuarto de baño todos los días, aunque siga desocupada. *(Incorrecta)*
- (d) Ninguna es correcta. *(Incorrecta)*
- 94. La limpieza y desinfección recurrente en áreas críticas se hace:**
- (a) **Diariamente y se repite 2 o más veces al día según las condiciones de cada área.** *(Correcta)*
- (b) Periódicamente cada 2 días. *(Incorrecta)*
- (c) Periódicamente cada 7 días. *(Incorrecta)*
- (d) Ninguna es correcta. *(Incorrecta)*
- 95. Señala la respuesta que NO es correcta:**
- (a) La limpieza diaria de la sala de reanimación incluirá quitar el polvo de los muebles con un detergente germicida. *(Incorrecta)*
- (b) **La limpieza diaria de la sala de reanimación incluirá limpiar en seco con una mopa todo el pavimento.** *(Correcta)*

- (c) Una limpieza completa de la sala de reanimación debería realizarse, al menos, mensualmente. (*Incorrecta*)
(d) La limpieza completa de la sala de reanimación incluye el lavado de las paredes y los puntos de luz. (*Incorrecta*)

96. Para depositar los residuos sólidos patógenos y residuos sólidos tóxicos utilizaremos:

- (a) **Bolsa plástica color negro.** (*Correcta*)
(b) Recipiente color rojo. (*Incorrecta*)
(c) Recipiente plástico color verde. (*Incorrecta*)
(d) Recipiente color naranja. (*Incorrecta*)

97. Cuando un producto tiene un coeficiente de fenol del 2, quiere decir que es aproximadamente:

- (a) Unas 2 veces más efectivo que el ácido carbónico. (*Incorrecta*)
(b) Unas 20 veces más efectivo que el ácido carbónico. (*Incorrecta*)
(c) **Unas 40 veces más efectivo que el ácido carbónico.** (*Correcta*)
(d) Unas 80 veces más efectivo que el ácido carbónico. (*Incorrecta*)

98. El agente "chelating" es un producto limpiador que:

- (a) **En un detergente incrementa la efectividad del producto.** (*Correcta*)
(b) Aporta espuma jabonosa. (*Incorrecta*)
(c) Reduce la espuma jabonosa. (*Incorrecta*)
(d) Al combinarse con materiales solubles los convierte en insolubles. (*Incorrecta*)

99. Utensilios y equipo necesario para el abrillantado de suelos:

- (a) Máquina fregadora provista de cepillos abrillantadores. (*Incorrecta*)
(b) Discos de lana de acero o discos abrillantadores sintéticos. (*Incorrecta*)
(c) Mopas de fregar de 24 onzas (unos 680 gramos) para las áreas públicas. (*Incorrecta*)
(d) **a) b) y c) son correctas.** (*Correcta*)

100. Para quitar el polvo con mopas en habitaciones con pacientes y áreas congestionadas se utilizan mopas de impregnación:

- (a) De 1,20 m. (*Incorrecta*)
(b) **De 45-50 cm.** (*Correcta*)
(c) De 80-85 cm. (*Incorrecta*)
(d) De 1 m. (*Incorrecta*)

101. El objetivo del fregado con mopas esterilizadas es:

- (a) **Dejar en el suelo detergente germicida el tiempo suficiente para que mate las bacterias.** (*Correcta*)
(b) Conseguir una limpieza más esmerada, más higiénica y de más belleza ambiental. (*Incorrecta*)
(c) Quitar los desperdicios, el polvo y la suciedad del suelo. (*Incorrecta*)
(d) Que el ambiente esté limpio, higiénico y atractivo. (*Incorrecta*)

102. ¿Qué paso NO se realiza en el fregado de mopa y doble cubo?

- (a) Quitar el polvo. (*Incorrecta*)
(b) Aplicar la disolución del fregado a la mopa. (*Incorrecta*)
(c) Recoger el agua sucia. (*Incorrecta*)

(d) **Pasar la máquina abrillantadora.** (Correcta)

103. Señala la respuesta INCORRECTA. En el lavado de paredes:

(a) Una parte importante es la técnica de asepsia en la incomunicación de la habitación. (Incorrecta)

(b) **En el depósito de la máquina se echa el detergente germicida y medio litro de agua.** (Correcta)

(c) Al preparar la maquinaria se bombea a mano la bomba hasta llegar a la presión recomendada. (Incorrecta)

(d) Las marcas y manchas difíciles se deben quitar rascando con la almohadilla abrasiva. (Incorrecta)

104. ¿Cuál de las siguientes acciones NO se debe realizar en el mantenimiento diario de habitaciones de descanso?

(a) Desinfectar la taza del wáter y los urinarios. (Incorrecta)

(b) Fregar las instalaciones con un paño mojado. (Incorrecta)

(c) Vaciar los recipientes de desechos. (Incorrecta)

(d) **Cambiar las cortinas y los cortinajes.** (Correcta)

105. Proceso que destruye la mayor parte de los microorganismos, pero no todas las formas:

(a) Esterilización. (Incorrecta)

(b) Desgerminación. (Incorrecta)

(c) **Desinfección.** (Correcta)

(d) Limpieza. (Incorrecta)

106. Señala la respuesta INCORRECTA:

(a) **Las bacterias se reproducen aproximadamente cada 50 segundos.** (Correcta)

(b) Las bacterias son células vivientes. (Incorrecta)

(c) La suciedad es una fuente excelente de alimento para las bacterias. (Incorrecta)

(d) La supervivencia de las bacterias está ligada a la disponibilidad de alimento. (Incorrecta)

107. Señala la respuesta INCORRECTA. En la limpieza postoperatoria:

(a) Se lavan los cubos con jabón y germicida. (Incorrecta)

(b) Las esponjas y la ropa sucia de sangre se colocan en contenedores separados. (Incorrecta)

(c) **La ropa blanca y verde se guardan en el mismo saco.** (Correcta)

(d) Se deben mover los muebles a una parte de la estancia. (Incorrecta)

108. La limpieza general de los quirófanos se realiza:

(a) **Una vez acabadas todas las operaciones programadas.** (Correcta)

(b) Hacia las cinco de la tarde. (Incorrecta)

(c) Entre operación y operación. (Incorrecta)

(d) Por la mañana, justo antes de empezar con las operaciones. (Incorrecta)

109. Señala la afirmación INCORRECTA:

(a) Las ruedas de los muebles del quirófano se deben limpiar siempre muy bien para eliminar todos los residuos. (Incorrecta)

(b) Si se olvida un objeto en la sala operatoria las bacterias podrían difundirse rápidamente. (Incorrecta)

(c) **Siempre se debe aplicar el sellador en los pavimentos conductores de los quirófanos.** (Correcta)

(d) Los pavimentos de los quirófanos son conductores, para impedir la formación de electricidad estática. (Incorrecta)

110. Para la limpieza y desinfección de los equipos del área de endoscopia se debe utilizar diariamente hipoclorito de sodio en:

- (a) 500 ppm. (*Incorrecta*)
- (b) 50 ppm. (*Incorrecta*)
- (c) **200 ppm.** (*Correcta*)
- (d) 100 ppm. (*Incorrecta*)

111. Son los desechos procedentes de la elaboración de materiales y suministros propios del hospital:

- (a) **Desechos industriales.** (*Correcta*)
- (b) Desechos contaminantes. (*Incorrecta*)
- (c) Desechos orgánicos. (*Incorrecta*)
- (d) Desechos orgánicos humanos. (*Incorrecta*)

112. Señala la respuesta INCORRECTA. Para el correcto mantenimiento de la mopa se debe:

- (a) Enjuagar la mopa después de cada sesión de trabajo. (*Incorrecta*)
- (b) **Retorcer la mopa para escurrir.** (*Correcta*)
- (c) Utilizar los colgadores de mopas. (*Incorrecta*)
- (d) Utilizar el tamaño de mopa apropiado para cada exprimidor. (*Incorrecta*)

113. Identifica la respuesta CORRECTA sobre el factor pH:

- (a) **El pH del 1 al 6 es ácido y del 8 al 14 es alcalino.** (*Correcta*)
- (b) Un valor de pH 8 es neutro. (*Incorrecta*)
- (c) Los ácidos son más fuertes cuando el número es más grande, es decir, del 7 al 14. (*Incorrecta*)
- (d) Las respuestas b) y c) son correctas. (*Incorrecta*)

114. En la limpieza de los zócalos, en la aplicación del disolvente:

- (a) **Se utiliza una brocha de unos 5 cm y se deja reposar durante 5 minutos.** (*Correcta*)
- (b) Se utiliza un rodillo de 10 cm y se deja reposar durante 15 minutos. (*Incorrecta*)
- (c) Se utiliza una brocha de unos 15 cm y se deja reposar durante 30 minutos. (*Incorrecta*)
- (d) Se utiliza una brocha de unos 5 cm y se deja reposar durante 15 minutos. (*Incorrecta*)

115. Señala la opción CORRECTA. Para la limpieza diaria de los quirófanos debe:

- (a) Lavarse las manos y las uñas con jabón quirúrgico durante 3 minutos. (*Incorrecta*)
- (b) Ponerse un uniforme de quirófano limpio. (*Incorrecta*)
- (c) Recoger los residuos y limpiar la zona operatoria con un spray desinfectante. (*Incorrecta*)
- (d) **a) b) y c) son correctas.** (*Correcta*)

116. En la sala de reanimación se debe limpiar el polvo de los muebles y de los aparatos en húmedo con detergente germicida:

- (a) **Todos los días.** (*Correcta*)
- (b) Semanalmente. (*Incorrecta*)
- (c) Mensualmente. (*Incorrecta*)
- (d) Cada 2 días. (*Incorrecta*)

117. El objetivo de la renovación de suelos es:

- (a) Proteger varios tipos de superficies y mantener limpio y atractivo el suelo del hospital. (*Incorrecta*)
- (b) Conseguir una limpieza más esmerada, más higiénica y de más belleza ambiental. (*Incorrecta*)
- (c) Quitar los desperdicios, el polvo y la suciedad del suelo. (*Incorrecta*)
- (d) **Quitar toda suciedad del suelo, la cera o acabados sintéticos antes de aplicar el nuevo acabado del suelo.** (*Correcta*)

118. Algunos residuos pueden causar infecciones o enfermedades en animales y personas, debido a sus características, a su composición o a su utilización. ¿A qué efecto nocivo de los desechos se refiere esta frase?

- (a) Efectos contaminantes. (*Incorrecta*)
- (b) Efectos tóxicos. (*Incorrecta*)
- (c) **Efectos patógenos.** (*Correcta*)
- (d) Plagas. (*Incorrecta*)

119. Señala la opción CORRECTA. Los productos de higienización:

- (a) **Son productos que reducen el número de gérmenes o bacterias con el fin de garantizar los niveles mínimos de seguridad recomendados en la salvaguarda de la salud pública.** (*Correcta*)
- (b) Son sustancias que se aplican a una superficie que se supone que puede ser infecciosa y sirven para matar las bacterias infecciosas de los objetos inanimados. (*Incorrecta*)
- (c) Son productos limpiadores que en un detergente incrementan la efectividad del producto. (*Incorrecta*)
- (d) Son productos que exterminan las bacterias, se aplican especialmente a los agentes químicos que matan a los gérmenes patógenos. (*Incorrecta*)

120. Señala la opción INCORRECTA. En la limpieza de las ventanas:

- (a) La parte exterior de las ventanas es posible que necesite una disolución más concentrada. (*Incorrecta*)
- (b) **En ventanas grandes, remoje y pase el limpiador solamente por la mitad inferior de la misma.** (*Correcta*)
- (c) Empiece siempre pasando el limpiador pegado al marco de la ventana. (*Incorrecta*)
- (d) En las ventanas altas utilice pértigas extensibles. (*Incorrecta*)

121. Son utensilios y equipo necesario para el abrillantado de los suelos:

- (a) La máquina fregadora provista de cepillos abrillantadores. (*Incorrecta*)
- (b) Los discos de lana de acero o discos abrillantadores sintéticos. (*Incorrecta*)
- (c) El doble cubo, uno para fregar y el otro para enjuagar. (*Incorrecta*)
- (d) **a) b) y c) son correctas.** (*Correcta*)

122. Señala la opción CORRECTA. La desgerminación es:

- (a) **Un procedimiento encaminado a disminuir el número de gérmenes en un área. Tal es el caso del lavado de las manos o el aseo de pisos.** (*Correcta*)
- (b) El proceso que destruye la mayor parte de los microorganismos, pero no todas las formas. (*Incorrecta*)
- (c) Proceso mediante el cual se destruyen todos los organismos tanto patógenos como no patógenos incluyendo esporas. (*Incorrecta*)
- (d) a) b) y c) son correctas. (*Incorrecta*)

123. Señala la respuesta INCORRECTA. Pasos a realizar en la limpieza de una habitación que está ocupada por un paciente:

- (a) Vaciado de los cubos de desperdicios. (*Incorrecta*)
- (b) Fregar la habitación y el cuarto de baño. (*Incorrecta*)
- (c) **Fregar toda la cama, los colchones, las fundas, todos los muebles, instalaciones, y el alféizar de las ventanas.** (*Correcta*)
- (d) Quitar el polvo de la habitación. (*Incorrecta*)

124. Señala la respuesta INCORRECTA:

- (a) La limpieza y desinfección recurrente se hace diariamente y se repite 2 o más veces al día según las condiciones de cada área. (*Incorrecta*)
- (b) **La limpieza y desinfección terminal se hace cuando entra un paciente infectado o periódicamente cada 8 días.** (*Correcta*)
- (c) En la limpieza y desinfección terminal se pretende cubrir todos los materiales, equipos y toda el área incluyendo la parte alta de las paredes y ventanas. (*Incorrecta*)
- (d) En la limpieza y desinfección en áreas críticas es recomendable una estricta limpieza y desinfección. (*Incorrecta*)

125. El departamento de Limpieza y Mantenimiento de un Hospital se responsabiliza de:

- (a) Mantenimiento del edificio. (*Incorrecta*)
- (b) Equipo. (*Incorrecta*)
- (c) Dar facilidades en la limpieza del Hospital. (*Incorrecta*)
- (d) **a) b) y c) son correctas.** (*Correcta*)

126. Señala la respuesta INCORRECTA:

- (a) **Si el cuerpo del paciente está limpio los gérmenes tienen más posibilidades de penetrar en el paciente.** (*Correcta*)
- (b) Si el médico tiene el uniforme limpio los gérmenes tienen menos posibilidades de penetrar en el paciente. (*Incorrecta*)
- (c) Cuanto más limpio esté el quirófano, menos posibilidades de infección existirán para nuestro paciente. (*Incorrecta*)
- (d) Las bacterias presentes en el aire pueden penetrar en el paciente y causar infecciones o enfermedades. (*Incorrecta*)

127. La limpieza que tiene por objetivo el ofrecer un aspecto limpio, higiénico y atractivo sin molestar al paciente es:

- (a) La limpieza de las habitaciones aisladas que acaban de ser desocupadas. (*Incorrecta*)
- (b) **La limpieza de una habitación que está ocupada por un paciente.** (*Correcta*)
- (c) El abrillantado de los suelos. (*Incorrecta*)
- (d) El fregado con mopa y doble cubo. (*Incorrecta*)

128. El objetivo de quitar el polvo con mopas es:

- (a) Limpiar de una forma esmerada toda la habitación y todos los muebles antes que otro paciente la ocupe, de tal manera que ofrezca un aspecto atractivo e higiénico. (*Incorrecta*)
- (b) Proteger varios tipos de superficies y mantener limpio, seguro, y atractivo el suelo de todo el hospital. (*Incorrecta*)
- (c) **Quitar los desperdicios, polvo y suciedad del suelo como tarea diaria de mantenimiento o como preparación para el fregado con mopa y cubo.** (*Correcta*)
- (d) Ofrecer un aspecto limpio, higiénico y atractivo sin molestar al paciente. (*Incorrecta*)

129. Los recipientes destinados para depositar agujas usadas y darle su disposición final son:

- (a) Recipientes de color naranja. (*Incorrecta*)

- (b) Recipientes plásticos de color verde. *(Incorrecta)*
- (c) Bolsas plásticas de color negro. *(Incorrecta)*
- (d) **Recipientes rígidos.** *(Correcta)*

130. El objetivo de la aplicación del acabado de los suelos es:

- (a) **Proteger varios tipos de superficies y mantener limpio, seguro y atractivo el suelo de todo el hospital.** *(Correcta)*
- (b) Ofrecer una habitación limpia, higiénica y atractiva usando las más modernas técnicas de asepsia. *(Incorrecta)*
- (c) Limpiar de una forma esmerada toda la habitación y todos los muebles antes que otro paciente la ocupe, de tal manera que ofrezca un aspecto atractivo e higiénico. *(Incorrecta)*
- (d) Conseguir una limpieza más esmerada, más higiénica y de más belleza ambiental. *(Incorrecta)*

131. Tiene por objetivo el mantener el suelo limpio, seguro y atractivo:

- (a) **El abrillantado de los suelos.** *(Correcta)*
- (b) Fregar con mopas esterilizadas. *(Incorrecta)*
- (c) El mantenimiento diario de habitaciones de descanso. *(Incorrecta)*
- (d) La desinfección de las habitaciones ocupadas aisladas. *(Incorrecta)*

132. En un hospital general, el cambio de ropa de las camas y de los pacientes es más frecuente, pudiéndose admitir el cambio diario de la misma hasta un total de:

- (a) 6 kg. /lecho/día. *(Incorrecta)*
- (b) **4 kg. /lecho/día.** *(Correcta)*
- (c) 2 kg. /lecho/día. *(Incorrecta)*
- (d) 1 kg. /lecho/día. *(Incorrecta)*

133. La máquina de lavar más utilizada en la lavandería de los hospitales modernos es:

- (a) Una lavadora convencional, con control manual y automático. *(Incorrecta)*
- (b) Una lavadora-extractora, que combina el proceso de lavado con la centrifugación o acondicionamiento. *(Incorrecta)*
- (c) **Una lavadora de desinfección, que queda encajada entre paredes o barrera contra la contaminación.** *(Correcta)*
- (d) Una lavadora continua, también llamada túnel de lavado. *(Incorrecta)*

134. El equipamiento que se destina a secar y a planchar la ropa al mismo tiempo se denomina:

- (a) Cabina. *(Incorrecta)*
- (b) Extractor. *(Incorrecta)*
- (c) **Calandra.** *(Correcta)*
- (d) Prensa. *(Incorrecta)*

135. Señala la CORRECTA:

- (a) La centrífuga o extractora elimina hasta 60% de agua de la ropa salida de la lavadora. *(Incorrecta)*
- (b) Las lavadoras - extractoras requieren más espacio. *(Incorrecta)*
- (c) **La capacidad de la lavadora continua varía de 300 a 1000 kg. de ropa seca procesada por hora.** *(Correcta)*
- (d) La prensa está constituida por dos cilindros, uno fijo externo y uno giratorio interno. *(Incorrecta)*

136. El equipamiento destinado a pasar ropa de personal, donde se esteriliza la ropa es la:

- (a) Centrífuga o extractora. (*Incorrecta*)
- (b) Calandra. (*Incorrecta*)
- (c) Plancha de vapor. (*Incorrecta*)
- (d) **Prensa.** (*Correcta*)

137. Los tejidos para la confección de la ropa más utilizados en el hospital son:

- (a) **Algodón y poliéster/algodón.** (*Correcta*)
- (b) Algodón y viscosa. (*Incorrecta*)
- (c) Algodón y lino. (*Incorrecta*)
- (d) Algodón y poliamida. (*Incorrecta*)

138. La calidad del agua utilizada en lavandería:

- (a) **Es muy importante y debe cumplir, por lo menos, tres requisitos.** (*Correcta*)
- (b) Es importante, debe de ser blanda. (*Incorrecta*)
- (c) Es indiferente, lo que importa son los productos. (*Incorrecta*)
- (d) No tiene importancia, depende de la máquina. (*Incorrecta*)

139. El vapor consumido en la lavandería para el calentamiento del agua, secadoras, calandras y prensas debe ser de:

- (a) No se necesita vapor. (*Incorrecta*)
- (b) Vapor de baja presión. (*Incorrecta*)
- (c) **Vapor de alta presión.** (*Correcta*)
- (d) Vapor de media presión. (*Incorrecta*)

140. En el procesamiento de la ropa hospitalaria, la que se debe introducir en los sacos de plástico autosolubles es la:

- (a) Ropa reciclable. (*Incorrecta*)
- (b) Ropa sucia. (*Incorrecta*)
- (c) **Ropa contaminada.** (*Correcta*)
- (d) Ropa esterilizada. (*Incorrecta*)

141. Los Sacos Autodisolubles:

- (a) **Desinfectan el agua de lavado y las aguas residuales.** (*Correcta*)
- (b) Están fabricados en film opaco. (*Incorrecta*)
- (c) Son permeables a cualquier tipo de transpiración de gas, etc. (*Incorrecta*)
- (d) Son tóxicos para el organismo humano. (*Incorrecta*)

142. Un buen lavado empieza con la separación de la ropa sucia, que se clasificará según:

- (a) El grado de suciedad, tamaño y tipo de tejido. (*Incorrecta*)
- (b) El grado de suciedad, tamaño y color. (*Incorrecta*)
- (c) El grado de suciedad, nivel de deterioro y color. (*Incorrecta*)
- (d) **El grado de suciedad, tipo de tejido y color.** (*Correcta*)

143. Durante la separación, la ropa es agrupada en lotes o fardos correspondientes a una fracción de la capacidad de la máquina:

- (a) En general, 50% de sus capacidades de lavado. (*Incorrecta*)
- (b) Entre el 40% y 80% de sus capacidades de lavado. (*Incorrecta*)
- (c) Por encima del 50% de sus capacidades de lavado. (*Incorrecta*)
- (d) **En general, 80% de sus capacidades de lavado.** (*Correcta*)

144. El ciclo para el lavado de ropa con suciedad más acusada comienza con:

- (a) El remojado previo. (*Incorrecta*)
- (b) El prelavado. (*Incorrecta*)
- (c) **La humectación.** (*Correcta*)
- (d) La vaporización. (*Incorrecta*)

145. En el procesamiento de la ropa hospitalaria, terminadas las operaciones de recepción, separación, pesaje y lavado:

- (a) Toda el área debe ser ordenada. (*Incorrecta*)
- (b) **Toda el área debe ser desinfectada y lavada.** (*Correcta*)
- (c) Se hace control de stock. (*Incorrecta*)
- (d) Se realiza el cambio de turno. (*Incorrecta*)

146. Los principios asociados en el proceso del lavado son de orden:

- (a) Físico. (*Incorrecta*)
- (b) Químico. (*Incorrecta*)
- (c) **Físico y químico.** (*Correcta*)
- (d) Electromecánico. (*Incorrecta*)

147. Si el nivel del agua estuviera demasiado alto, durante los enjabonamientos, blanqueado y acidulación, puede ocurrir:

- (a) Menor costo. (*Incorrecta*)
- (b) Menor necesidad de productos de lavado. (*Incorrecta*)
- (c) Permanencia de los residuos de productos. (*Incorrecta*)
- (d) **Menor acción mecánica.** (*Correcta*)

148. En general, ¿Qué cantidad del agua utilizada en el lavado es agua tibia o caliente?

- (a) Del 5 al 15%. (*Incorrecta*)
- (b) **Del 15 al 25%.** (*Correcta*)
- (c) Del 25 al 35%. (*Incorrecta*)
- (d) Del 35 al 45%. (*Incorrecta*)

149. El tiempo es uno de los factores importantes del lavado. Señala la CORRECTA.

- (a) **Si el enjabonado es muy rápido será insuficiente para la actuación de los productos.** (*Correcta*)
- (b) El enjuague es, en general, la operación más lenta del proceso. (*Incorrecta*)
- (c) El tiempo prolongado es más importante que la cantidad de enjabonado. (*Incorrecta*)

(d) El tiempo utilizado para el lavado necesita de una media de 15 minutos. (*Incorrecta*)

150. Cuando el jabón es colocado en demasiada cantidad, produce exceso de espuma

(a) Facilitando el proceso de lavado. (*Incorrecta*)

(b) **Dificulta el enjuague.** (*Correcta*)

(c) Aumentando la concentración de la solución. (*Incorrecta*)

(d) Mejora la acción mecánica. (*Incorrecta*)

151. El blanqueador debe ser adicionado en la última enjabonada o en el primer enjuagado, para:

(a) Neutralizar los residuos alcalinos de la ropa. (*Incorrecta*)

(b) **Evitar que los efectos del cloro sean disminuidos por la presencia de materias orgánicas.** (*Correcta*)

(c) Economizar agua, tiempo y energía. (*Incorrecta*)

(d) Evitar amarillar la ropa en el secado y el calandrado. (*Incorrecta*)

152. La acidulación consiste en:

(a) Adicionar un producto ácido durante el blanqueado para bajar el pH y neutralizar los residuos alcalinos de la ropa. (*Incorrecta*)

(b) **Adicionar un producto ácido en el último aclarado para bajar el pH y neutralizar los residuos alcalinos de la ropa.** (*Correcta*)

(c) Adicionar un producto ácido en el último aclarado para subir el pH. (*Incorrecta*)

(d) Adicionar en el último enjuague de determinados tejidos, un producto que contiene glicerina en su composición. (*Incorrecta*)

153. Para conseguir una desinfección completa en el lavado de la ropa debe usarse:

(a) La temperatura de 65 a 75°C durante 15 minutos. (*Incorrecta*)

(b) La temperatura de 75 a 85 °C, durante 10 minutos. (*Incorrecta*)

(c) **La temperatura de 85 a 95 °C, durante 15 minutos.** (*Correcta*)

(d) La temperatura de 100 °C, durante 10 minutos. (*Incorrecta*)

154. La eliminación de las bacterias patógenas presentes en la ropa se consigue mediante la:

(a) Acidulación. (*Incorrecta*)

(b) **Clorodesinfección.** (*Correcta*)

(c) Vaporización. (*Incorrecta*)

(d) Glicerización. (*Incorrecta*)

155. Señala la opción CORRECTA. En la eliminación de manchas.

(a) Herrumbre (amarillo-rojizo): a través de un prelavado en agua fría con sal. (*Incorrecta*)

(b) Café: son quitadas con acidulantes. (*Incorrecta*)

(c) **Aceite o grasa: son disueltas por almidón, talco o arcilla blanca en polvo.** (*Correcta*)

(d) Tinta de escribir se quita con hielo. (*Incorrecta*)

156. Quitaremos las manchas de sangre:

(a) A través de un prelavado con agua caliente. (*Incorrecta*)

(b) **A través de un prelavado con agua fría.** (*Correcta*)

- (c) Aplicando alcohol. (*Incorrecta*)
- (d) Con limón y sal en agua caliente. (*Incorrecta*)

157. Dentro del proceso de la ropa en el área limpia, la ropa seleccionada es distribuida para el secado en la siguiente proporción:

- (a) 35% para el calandrado, 35% para la secadora y 30% para el prensado o planchado. (*Incorrecta*)
- (b) 45% para el calandrado, 35% para la secadora y 20% para el prensado o planchado. (*Incorrecta*)
- (c) 55% para el calandrado, 35% para la secadora y 10% para el prensado o planchado. (*Incorrecta*)
- (d) **70% para el calandrado, 25% para la secadora y 5% para el prensado o planchado.** (*Correcta*)

158. El calandrado es una operación que seca y pisa al mismo tiempo

- (a) Los uniformes. (*Incorrecta*)
- (b) Las piezas pesadas. (*Incorrecta*)
- (c) Las piezas pequeñas. (*Incorrecta*)
- (d) **Las piezas de la ropa lisa.** (*Correcta*)

159. Señala la CORRECTA:

- (a) En la centrifugación, por la eliminación del agua, se reduce un 80% del peso de la ropa. (*Incorrecta*)
- (b) En la centrifugadora la ropa se colocará en grandes pilas dentro de sacos de lona. (*Incorrecta*)
- (c) **Ropas como colchas pesadas, piezas pequeñas y otras, son secadas en la secadora.** (*Correcta*)
- (d) Las sábanas u colchas ligeras son pasadas por la prensa. (*Incorrecta*)

160. ¿Cuál de los siguientes es un elemento del área física, complementa el área limpia y canaliza el movimiento de toda la ropa del hospital?

- (a) **El ropero.** (*Correcta*)
- (b) El vestidor. (*Incorrecta*)
- (c) La lavandería. (*Incorrecta*)
- (d) El vestuario. (*Incorrecta*)

161. La barrera de contaminación:

- (a) Separa la lavandería en 3 áreas: lavado, secado y ropero. (*Incorrecta*)
- (b) **Separa el área sucia y el área limpia.** (*Correcta*)
- (c) Es eficiente si existe una lavadora de desinfección. (*Incorrecta*)
- (d) No puede tener visores. (*Incorrecta*)

162. Señala la INCORRECTA. Si el agua del lavado contiene sales de calcio (cal) se produce:

- (a) Desperdicios de detergente. (*Incorrecta*)
- (b) La destrucción prematura de la ropa. (*Incorrecta*)
- (c) La disminución de las capacidades de absorción del tejido. (*Incorrecta*)
- (d) **El ablandamiento y suavizado de la ropa.** (*Correcta*)

163. La caja de suspensión o de grosor con tela sirve para:

- (a) **Retener los hilos de la ropa.** (*Correcta*)
- (b) Filtrar la cal del agua. (*Incorrecta*)

(c) Suministrar productos desinfectantes. *(Incorrecta)*

(d) Medir la temperatura. *(Incorrecta)*

164. Señala la afirmación CORRECTA respecto de la recogida de la ropa sucia:

(a) Debe permanecer el mayor tiempo posible en la unidad. *(Incorrecta)*

(b) **El empleado debe usar guantes de caucho, máscara y gorro.** *(Correcta)*

(c) La ropa sucia se deposita directamente en el carro. *(Incorrecta)*

(d) Utilizaremos el carro de la ropa limpia cuando se vacíe. *(Incorrecta)*

165. En cada unidad de enfermería ¿Cuántas mudas se reciben para cada cama por día?

(a) Una y media por cama y día. *(Incorrecta)*

(b) **De una y media a dos mudas.** *(Correcta)*

(c) Dos mudas. *(Incorrecta)*

(d) De dos a tres mudas. *(Incorrecta)*

166. En la unidad de enfermería, la ropa de reserva:

(a) **Debe constar en una lista de ropa.** *(Correcta)*

(b) Debe estar protegida con bolsa de tela. *(Incorrecta)*

(c) Estará bien planchada y colgada en la percha. *(Incorrecta)*

(d) No se repone hasta la mañana siguiente. *(Incorrecta)*

167. Las mesas de planchado están recubiertas de:

(a) Una espuma siliconizada. *(Incorrecta)*

(b) Una funda de nylon. *(Incorrecta)*

(c) **Una garnitura flexible y de una funda muletón.** *(Correcta)*

(d) Una tela de algodón. *(Incorrecta)*

168. El planchado:

(a) Es un conjunto de operaciones diversas que tienen por objeto poner los artículos ya usados en un estado lo más próximo posible al que tenían de nuevos. *(Incorrecta)*

(b) Es una operación que tiende a devolver a las ropas su aspecto, su textura y su calidad inicial. *(Incorrecta)*

(c) Requiere destreza y entrenamiento práctico experto y la cuidadosa práctica de técnicas correctas. *(Incorrecta)*

(d) **Todas son correctas.** *(Correcta)*

169. En el planchado, la recomendación en general es que el tiempo de vacío:

(a) Debe durar entre cinco y 15 segundos, y que la prenda debe sentirse siempre fría al tacto, antes de pasar a la siguiente operación. *(Incorrecta)*

(b) NO debe ser menor de cinco segundos, y que la prenda debe sentirse siempre caliente al tacto, antes de pasar a la siguiente operación. *(Incorrecta)*

(c) **NO debe ser menor de cinco segundos, y que la prenda debe sentirse siempre fría al tacto, antes de pasar a la siguiente operación.** *(Correcta)*

(d) Debe durar entre cinco y 15 segundos, y que la prenda debe sentirse siempre caliente al tacto, antes de pasar a la siguiente operación. *(Incorrecta)*

170. De las siguientes fibras textiles, la que mejor soporta el calor es:

- (a) **Lino.** (Correcta)
- (b) Lana. (Incorrecta)
- (c) Acrílico. (Incorrecta)
- (d) Poliamidas. (Incorrecta)

171. Señala la CORRECTA:

- (a) Tanto el túnel de acabado como la cabina de acabado trabajan "continuamente". (Incorrecta)
- (b) Tanto la cabina de acabado como el túnel de acabado trabajan "discontinuaamente". (Incorrecta)
- (c) Mientras el túnel de acabado trabaja "discontinuaamente", la cabina de acabado lo hace "continuamente". (Incorrecta)
- (d) **Mientras la cabina de acabado trabaja "discontinuaamente", el túnel de acabado lo hace "continuamente".** (Correcta)

172. La funda de tela que se hincha, para el planchado del cuerpo del pantalón, se denomina:

- (a) Bacín. (Incorrecta)
- (b) **Pan-topper.** (Correcta)
- (c) Prensa. (Incorrecta)
- (d) Cojinete. (Incorrecta)

173. En el taller de planchado es importante:

- (a) Tener todos los aparatos muy juntos. (Incorrecta)
- (b) Buena calefacción. (Incorrecta)
- (c) Un humidificador. (Incorrecta)
- (d) **Buena aireación.** (Correcta)

174. El factor más importante para obtener un buen planchado es:

- (a) La humedad. (Incorrecta)
- (b) La presión. (Incorrecta)
- (c) **El calor.** (Correcta)
- (d) El descenso brusco de la temperatura del tejido después del calentamiento. (Incorrecta)

175. La excesiva vaporización en el proceso del planchado puede producir:

- (a) **Fatiga al operador.** (Correcta)
- (b) Disolución del tejido. (Incorrecta)
- (c) Holgura en tejidos de algodón. (Incorrecta)
- (d) Endurecimiento del tejido. (Incorrecta)

176. En el planchado:

- (a) La operación de vacío es menos importante que la vaporización. (Incorrecta)
- (b) **El vacío es el que da consistencia a la pieza.** (Correcta)
- (c) En la operación de vacío será suficiente un ligero toque de pedal. (Incorrecta)
- (d) La recomendación en general es que el tiempo de vacío NO debe ser menor de quince segundos. (Incorrecta)

177. El poliéster soporta una temperatura hasta:

- (a) 110°C. (Incorrecta)

- (b) **150°C.** (Correcta)
- (c) 200°C. (Incorrecta)
- (d) 245°C. (Incorrecta)

178. La prensa universal de planchado:

- (a) Lleva accesorios diversos como el soporte para la plancha. (Incorrecta)
- (b) Tiene un ciclo de 4 tiempos. (Incorrecta)
- (c) **Se compone de dos platos recubiertos.** (Correcta)
- (d) Puede ser con bancada de forma rectangular o contorneada. (Incorrecta)

179. Cualidades que debe tener el revestimiento de tela de la prensa universal de planchado:

- (a) **Ser lisa, para NO dejar marcas en los tejidos finos.** (Correcta)
- (b) Ser impermeable al vapor. (Incorrecta)
- (c) Ser de seda natural. (Incorrecta)
- (d) Ser suficientemente rígida. (Incorrecta)

180. El sistema de aspiración de la prensa universal se encuentra:

- (a) **En el plato inferior.** (Correcta)
- (b) En el plato superior. (Incorrecta)
- (c) En ambos platos. (Incorrecta)
- (d) La prensa universal no tiene este sistema. (Incorrecta)

181. ¿Cuál NO es un tipo de mesa de planchado?

- (a) Mesa calentadora. (Incorrecta)
- (b) Mesa aspirante. (Incorrecta)
- (c) Mesa vaporizante. (Incorrecta)
- (d) **Mesa irradiante.** (Correcta)

182. El recubrimiento de la mesa de planchar:

- (a) Debe ser impermeable. (Incorrecta)
- (b) Debe ser duro y compacto. (Incorrecta)
- (c) **Necesita "elasticidad".** (Correcta)
- (d) Consiste en una funda de espuma siliconizada. (Incorrecta)

183. Las cabinas y túneles de acabado del proceso de planchado:

- (a) Permiten tratar simultáneamente más de 25 prendas. (Incorrecta)
- (b) Eliminan completamente las arrugas de uso de las entrepiernas de pantalones. (Incorrecta)
- (c) Ambos trabajan continuamente. (Incorrecta)
- (d) **Interesan especialmente para artículos de punto sintéticos o naturales.** (Correcta)

184. En el planchado, el equipo base de servicio de acabado comprende:

- (a) La prensa universal y el túnel de acabado. (Incorrecta)
- (b) **La prensa universal y la mesa de planchado.** (Correcta)

- (c) La prensa universal y la cabina. (*Incorrecta*)
- (d) La prensa universal y el pan-topper. (*Incorrecta*)

185. Es un aparato con forma de armario equipado con un sistema de vaporización y otro de circulación de aire caliente:

- (a) **Cabina de acabado.** (*Correcta*)
- (b) Mesa de planchar. (*Incorrecta*)
- (c) Vaporizador. (*Incorrecta*)
- (d) Prensa universal. (*Incorrecta*)

186. Señala la opción INCORRECTA sobre la operación de vacío en el planchado.

- (a) Esta operación es más importante que la vaporización. (*Incorrecta*)
- (b) **Tras vaporizar, antes de pasar a la siguiente operación, la prenda debe sentirse siempre caliente al tacto.** (*Correcta*)
- (c) El tiempo de vacío NO debe ser menor de 5 segundos. (*Incorrecta*)
- (d) Es preferible sobrevaporizar que vaporizar de menos. (*Incorrecta*)

187. ¿Dónde se suele ejecutar el planchado de la chaqueta?

- (a) Prensa universal. (*Incorrecta*)
- (b) Cabina de acabado. (*Incorrecta*)
- (c) Maniquí. (*Incorrecta*)
- (d) **Todas son correctas.** (*Correcta*)

188. Con la ropa que pasa por el túnel de acabado es posible:

- (a) Borrar más o menos todos los pliegues. (*Incorrecta*)
- (b) Rehacer los pliegues de confección. (*Incorrecta*)
- (c) Ahuecar el tejido mejorando el aspecto y la caída de la prenda. (*Incorrecta*)
- (d) **a) y c) son correctas.** (*Correcta*)

189. En prendas ligeras (blusas):

- (a) **El vaporizado debe durar 1-2 segundos y el vacío 5 segundos.** (*Correcta*)
- (b) El vaporizado debe durar 8 segundos y el vacío 16-17 segundos. (*Incorrecta*)
- (c) El vaporizado debe durar 5-6 segundos y el vacío 10-12 segundos. (*Incorrecta*)
- (d) El vaporizado debe durar 4 segundos y el vacío 8-9 segundos. (*Incorrecta*)

190. ¿Cuál de las siguientes prendas NO se deben planchar?

- (a) **Prendas de clorofibra.** (*Correcta*)
- (b) Prendas de lino. (*Incorrecta*)
- (c) Prendas de seda. (*Incorrecta*)
- (d) Prendas de poliéster. (*Incorrecta*)

191. En el planchado, la temperatura de seguridad de la lana es de:

- (a) 230 °C. (*Incorrecta*)
- (b) **150 °C.** (*Correcta*)

- (c) 180 °C. (*Incorrecta*)
- (d) 215 °C. (*Incorrecta*)
- 192. ¿Cuál es una causa principal del pegado de componentes accionados por aire?**
- (a) Presión de vapor demasiado alta. (*Incorrecta*)
- (b) **Mala calidad del aire del compresor: aire caliente, húmedo o con lubricación incorrecta.** (*Correcta*)
- (c) Exceso de vacío en la prensa. (*Incorrecta*)
- (d) Temperatura baja del plato de planchado. (*Incorrecta*)
- 193. ¿Cuál es una medida CORRECTA para evitar deformaciones y alargamientos en las prendas?**
- (a) Usar siempre el mismo ciclo de temperatura y duración. (*Incorrecta*)
- (b) Evitar clasificar las prendas por tipo. (*Incorrecta*)
- (c) **Clasificar los artículos por categoría y adaptar el ciclo a cada uno.** (*Correcta*)
- (d) Usar cualquier tipo de percha disponible. (*Incorrecta*)
- 194. Al planchar un pantalón en prensa universal, ¿por qué es importante controlar el paso del calor al frío?**
- (a) Porque evita que el tejido se humedezca demasiado. (*Incorrecta*)
- (b) **Porque fija el tejido en la forma deseada, manteniendo los pliegues correctamente.** (*Correcta*)
- (c) Porque acelera el secado de la prenda sin afectar la forma. (*Incorrecta*)
- (d) Porque reduce la presión necesaria sobre la prenda. (*Incorrecta*)
- 195. ¿Cuáles son las dos fases del funcionamiento de los túneles de acabado?**
- (a) Lavado y centrifugado. (*Incorrecta*)
- (b) **Vaporización y secado.** (*Correcta*)
- (c) Enfriamiento y doblado. (*Incorrecta*)
- (d) Compresión y sellado. (*Incorrecta*)
- 196. En el planchado, la temperatura de seguridad de la acrílica es de:**
- (a) **75-100 °C.** (*Correcta*)
- (b) 150-2175 °C. (*Incorrecta*)
- (c) 180-200 °C. (*Incorrecta*)
- (d) 200-215 °C. (*Incorrecta*)
- 197. ¿Cuáles son las dos grandes fases del planchado del pantalón?**
- (a) Lavado y secado. (*Incorrecta*)
- (b) Vaporización y doblado. (*Incorrecta*)
- (c) **Planchado del bacín hasta la cintura y planchado de las piernas.** (*Correcta*)
- (d) Marcado de bolsillos y costuras laterales. (*Incorrecta*)
- 198. Se usa para enfriar y secar totalmente el artículo, de modo que los pliegues queden bien marcados.**
- (a) El lavado. (*Incorrecta*)
- (b) **El vacío.** (*Correcta*)
- (c) La presión. (*Incorrecta*)

(d) El vapor. (*Incorrecta*)

199. La prensa de doble pierna

(a) Es una prensa corta en la cual se efectúa el planchado del bacín en 5 o 6 operaciones. (*Incorrecta*)

(b) Es una prensa cuya plancha inferior más plana que la de una prensa universal. (*Incorrecta*)

(c) Tiene una escotadura en el extremo o en una esquina. (*Incorrecta*)

(d) **Permite el prensado de las dos piernas al mismo tiempo.** (*Correcta*)

200. ¿En qué tipo de artículos son más frecuentes los alargamientos?

(a) En prendas de algodón ligero. (*Incorrecta*)

(b) En artículos de seda natural. (*Incorrecta*)

(c) **En artículos de fibras acrílicas y, a veces, de lana.** (*Correcta*)

(d) En prendas de lino corto. (*Incorrecta*)